



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE POĞAÇA

- 150 Gr Sana Klasik Kase
- 1 Çorba Kaşığı limon suyu
- 100 gr beyaz peynir
- 1 Tatlı Kaşığı TOZŞEKER
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet Yumurtanın sarısı
- 1 Çay Bardağı yoğurt

Unu eledikten sonra ortasını açın. Eritilmiş margarin, limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu, yoğurt, kabartma tozu, tozşeker ve tuzu una ekleyin. İyice yoğurarak, ele yapışmayacak bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle açın. İstedığınız harçtan koyarak kapatın. Yarım ay şekli verdiğiniz poğaçaları, ters çevirdiğiniz süzgecin ya da rendeniz üstüne bastırıp, tepsiye dizin. Yumurta sarısını poğaçaların üzerine sürün. 180 derece fırından üzerleri kızarana kadar pişirin.